Serie III, Vol. V. Udine, lunedì 19 giugno 1882. Num. 25.

BULLETTINO
DELLA
ASSOCIAZIONE AGRARIA FRIULANA

Il *Bullettino* esce in Udine ogni lunedì. Reca gli atti ufficiali della Società. Viene inviato franco a tutti i Soci che hanno versato la tassa annua prescritta dallo statuto, ai Comuni agli e altri corpi morali contribuenti in favore dell'istituzione. Chi non fa parte della Società può tuttavia ricevere franco il *Bullettino* pagando antecipatamente per un anno lire dieci. I manoscritti sono da dirigersi alla sede della Società (Udine, palazzo Bartolini), ove si ricevono pure i pagamenti. Per maggior comodo dei Soci, i pagamenti potranno anche esser fatti alla Tipografia Seitz (Mercatovecchio).

CRONACA DELL'EMIGRAZIONE FRIULANA

Nel mese di maggio u. s. il maggior contingente alla emigrazione friulana per l'America meridionale lo diede il distretto di Spilimbergo, dal quale partirono ben 67 persone. Sono tutti agricoltori, meno un muratore. Di questi 67, 38 appartengono al Comune di Frisanco, 20 a quello di Cavasso Nuovo e 9 a quello di Meduno. Andarono parte al Brasile e parte a Buenos-Ayres.

Nei Comuni dipendenti direttamente dalla Prefettura si ebbero 20 emigranti: 13 appartenenti al Comune di Tricesimo, 2 a quello di Precenico, 2 a quello di S. Daniele, 1 a quello di Teor, 1 a quello di Tavagnacco e 1 a quello di Udine.

Nel distretto di Pordenone gli emigranti furono 5: un panattiere e una bettoliera di S. Vito al Tagliamento, un muratore e un fabbro ferraio di Pasiano e un bracciante di Cordenons.

Infine, dal distretto di Cividale partì per l'America una famiglia agricola di Faedis composta di 3 persone.

In complesso nel maggio passato i friulani partiti per l'America furono 95.

LE VACCINAZIONI CARBONCHIOSE

Nel passato numero del "Bullettino" è stato riprodotto dalla "Gazzetta delle Campagne" un articolo relativo ad esperimenti di vaccinazione carbonchiosa fatti nel Canavese e coronati dal più completo successo; ma siccome altre prove tentate in altre località hanno dato risultati diversi, così sarà opportuno il far presente come su questo argomento sia necessario tener bene distinti i veri esperimenti scientifici che ancora si continuano a fare, dalle "applicazioni pratiche" della vaccinazione carbonchiosa secondo il sistema Pasteur.

Ed ecco ciò che scrive in proposito nell' "Agricoltore Bergamasco", fascicolo dello scorso maggio, il signor N. Decapitani della r. Scuola superiore di agricoltura in Milano:

"La *esperienza scientifica* richiede che dopo le due vaccinazioni coi liquidi coltivati Pasteur, si operi, dopo un certo periodo di tempo, sugli stessi animali vaccinati, un vero innesto di virus carbonchioso naturale, estendendo tale innesto anche su altri animali non vaccinati, destinati a servir di controllo. Che se il liquido Pasteur ha realmente, come non pare potersi fin qui negare, facoltà preservatrice, in allora rimarranno colpiti, in seguito a quest'ultimo innesto, da carbonchio gli animali non vaccinati sottostando alla pena della morte, e quelli invece vaccinati coi liquidi Pasteur, anche dopo il vero innesto del virus carbonchioso, non incontreranno il morbo ed anzi ne esciranno affatto immuni.

L'*applicazione pratica* della vaccinazione invece si limita ad operare le due inoculazioni coi liquidi attenuati di Pasteur senza proceder ad altro controllo.

Siccome poi, almeno da noi, gli esiti fino ad ora conseguiti dagli esperimenti scientifici appositamente istituiti, sopra però un piccol numero di animali, sono riesciti diversi fra loro e quindi anche in parte sfavorevoli alla scoperta Pasteur, così io credo che non sia ancora del tutto prudente ed opportuno il darsi completamente in braccio ed adottare genericamente questo nuovo mezzo, considerandolo in via assoluta preservativo sicuro dal carbonchio.

Per ora mi pare quindi buon' opera lo spingere gli esperimenti in corso alla Scuola veterinaria di Milano ed a Carnajranno presso Pavia, e per dippiù incoraggiare le Autorità, le Società agrarie ed i Comizi agrari a ripeterne qualche altro sopra un rispettabile numero di animali bovini ed ovini, ed allora quando i risultati di queste esperienze iniziate e da iniziare, eseguite in modo inappuntabile da un distinto tecnico e controllate da una Commissione governativa competente, riesciranno *conformi e favorevoli alla scoperta* Pasteur, oh! in allora sì che si potrà pensare ad assoggettare alla vaccinazione preservativa tutto il bestiame che si trova in quelle località nelle quali il carbonchio invade con frequenza producendo danni esiziali...

Forse taluno mi potrà opporre che non è più il caso di rifare le esperienze e che in questo modo si lascia passare un tempo prezioso senza trarre profitto dalla scoperta. Ma io osservo avanti tutto che non vi è urgenza di sorta nell'applicazione del sistema, che tale urgenza non è richiesta, non è spiegata, e che del resto fin quando le poche esperienze fin qui compiute ci offrono risultati diversi fra di loro e quindi in parte contrari al metodo suggerito, io credo in questo caso che sia opera ben più meritoria e realmente utile il ripetere le esperienze anche per mostrare la serietà e la sicurezza del mezzo, che non darsi attorno con una smania tutt' affatto fuor di posto, pel momento, ad indurre i proprietari di bestiame a lasciar vaccinare il loro bestiame onde preservarlo dal carbonchio„.

IL TRIFOGLIO GIALLO DELLE SABBIE

Nel n. 20 del *Bullettino* dell'anno scorso l' egregio signor Giusto Bigozzi ha intrattenuto i nostri lettori su questa pianta foraggiera, (*anthyllis vulneraria*, in friulano *foragn*), alla cui coltura sono più addatti i terreni leggeri calcari od anche affatto sabbiosi.

Ora nel *Mese Agricolo* leggiamo un articolo in cui si raccomanda la coltivazione di questo foraggio e si fa cenno di esperimenti fatti, riusciti ottimamente.

Il foraggio che se ne ritrae, dice il citato giornale, costituisce, seccato, uno dei più bei fieni per la sua colorazione verde, cui non rimane addietro la facoltà nutritiva, contenendo il 12 per cento di sostanze azotate ed il 50 per cento di materiali respiratorî.

La coltura dell' Anthyllis poi migliora sensibilmente il terreno; i suoi avanzi in radici ed appendici caduche preparano egregiamente il terreno stesso per la coltura della segale.

Per quanto la pianta sia di sua natura vivace, pure conviene coltivarla quale foraggiera biennale, com' è precisamente *il caso del trifoglio comune o pratense*; è anche consigliata la sua coltivazione in miscuglio, e, fra gli altri, dicesi riuscita benissimo associata al lolio (sia il nostrale od *italicum*, come il brettone o *multiflorum*).

UN' ERBA CHE INTERESSA LA SILVICOLTURA

Il Bullettino della Società triennale promotrice della silvicoltura in Italia ha recentemente richiamata l' attenzione dei silvicultori sopra di un'erba speciale, che, per le sue proprietà, si presterebbe a rivestire e rassodare le pendici ghiaiose dei monti calcari.

Essa, scrive il Bullettino, è il *Lasiagrostis Calamagrostis, Link*, che il botanico Schräder descrisse nella sua flora germanica sotto il nome di *Arundo speciosa*, e che il Link classificò più tardi per un genere a parte, sotto eguale denominazione.

Al genus *Lasiagrostis*, s'avvicina il genus *Calamagrostis* colle sue varietà di carattere, che distingue la specie una dall'altra: e solo nella *Lasiagrostis* le due pule chiudenti il fiore presentano esternamente dalla base alla punta dei fili lunghi, di un bianco argenteo, ripiegate alla cima verso il difuori con un ingrossamento alla piega fatto a guisa di ginocchio. Nelle varie specie del genus *Calamagrostis* il fiore è parimenti circondato da fili, ma questi, invece di essere aderenti alla punta, si dividono alla base del fiore.

La *Lasiagrostis* è inoltre molto più robusta, cresce a ciuffi più folti, e siccome le sue radici si approfondano e diramano in giro, è difficilissimo estirparla dal suolo.

La *Lasiagrostis* è una pianta caratteristica delle ghiaie dei monti calcari del mezzogiorno. La s' incontra nel Tirolo

italiano, nel Goriziano, nel Friuli, nella Carniola, nell'Istria, nel Litorale e nella Dalmazia. Percorrendo il tratto da Udine a Cividale e da Gorizia a Tolmino, la si incontra lungo la strada ad ogni mucchio di ciottolame.

Nelle Alpi la si trova spesso in folti cespi su scoscese pendici ghiaiose. Se dunque questa pianta arresta nel suo stato naturale il dilatarsi delle frane e dei distaccamenti del terreno, assecondata dall'opera dell'uomo potrebbe rendere importantissimi servigi. Essa cresce con predilezione negli ammassi di ghiaia dolomitica e si potrebbe introdurre specialmente lungo i fianchi delle ferrovie.

I silvicultori moderni sono d'avviso che la diffusione mediante la semina non si otterrebbe con profitto, e che si dovrebbe propagare col mezzo delle radici.

I nostri paesi comprendono pur troppo molte estensioni incolte predilette alla *Lasiagrostis;* quindi si dovrebbe tentare delle prove essendo l'iniziativa già di buon presagio. Si deve principiare dagli elementi come fa la madre natura. Essa fa crescere nei siti spogli, prima le erbe più umili, prepara quindi il terreno ad altre migliori, e va via progredendo.

Altre erbe affini a quelle sopradescritte le quali servono a consolidare le sabbie mobili e le aride ghiaie, continua il Bulettino citato, sono: la *Calamagrostis Halleriana* che possiede in sommo grado la proprietà di mettere radici serpeggianti, che nell'estendersi si suddividono e legano il terreno. L'*Agrostis verticillata* e l'*Arundo epigejos*, giovano molto, a lor volta, colla rapidità colla quale si dilatano sulle sabbie. La *Lasiagrostis* è dotata di proprietà consimili, come fanno ritenere i suoi vigorosi germi laterali. Wesseley dice che la *Lasiagrostis* mette in tutti i sensi radici orizzontali a pochi pollici sotto la superficie e che da esse s'innalzano a brevi distanze altri ciuffi d'erba formanti altrettante piante indipendenti, tutt'intorno alla pianta madre; per cui in brev'ora copre dei metri quadrati di superficie rivestendo fittamente il terreno.

Se si riescisse a diffondere la *Lasiagrostis* sulle falde e pendici delle Alpi e dell'Appenino, ov'essa spontanea non cresce, sarebbe pei monti quello che la *Carex arenaria*, l'*Arundo Donax* e l'*Arundo Phragmitis* sono per le sabbie e per le paludi.

Prechè adunque non ce ne dobbiamo occupare?

LA SOLFORAZIONE DELLA VITE

È un tema d'attualità; e perciò, sebbene in qualche parte esso si riferisca a condizioni che in talun luogo sono ora passate, crediamo ben fatto, per gli altri avvertimenti ora e in avanti opportunissimi, il riprodurre nel *Bullettino* la parte seguente d'un recente scritto del dott. Grazzi Soncini, direttore della Scuola agraria di Grumello del Monte:

...Nei primi momenti che si incominciò a solforare, si agitò una forte questione, ossia se si dovevano usare dei fiori di solfo, oppure dello solfo macinato; fortunatamente questa questione oggi non ha più ragione d'essere, perchè la meccanica è arrivata ad ottenere una polverizzazione così perfetta dello solfo, da ottenere una finezza uguale ed anche superiore a quella dei fiori di solfo.

Da prima si dava la preferenza ai fiori di solfo, oggi invece si dà la preferenza allo solfo polverizzato, sia perchè è meno costoso, sia anche perchè è formato da granelli di forma più irregolare dei fiori di solfo, i quali si presentano come tante piccole sfere agglomerate. Lo solfo macinato per l'irregolarità della forma dei granelli che lo costituiscono, si attacca meglio alle foglie; di più, presentando all'aria una maggior superficie, si ha anche che, a parità di condizioni, la sua azione è più energica.

Lo solfo macinato presenta un piccolo inconveniente, quale si è quello di disturbare fortemente gli occhi dell'operaio, per quelle piccole quantità di acido solforoso e di acido solforico che esso contiene.

Come agisca lo solfo non è ancora stato bene accertato; a dir vero pel viticoltore poco importa il sapere se lo solfo agisca come solfo, oppure per i composti a cui può dar luogo. Pel viticoltore basta sapere:

1. Che l'effetto è in relazione colla quantità di solfo usato, e ciò rispetto alla purezza dello solfo che si usa, e specialmente quando si tratta di usare dei surrogati allo solfo, dei quali ne furono proposti molti, oppure quando si tratta di miscele fatte a bella posta di solfo con altre sostanze.

2. Che un eccesso di solfo, ossia sparso in grande quantità, o malamente, in modo da formare quasi direi dei mucchietti sulla vite, invece di essere utile è dannoso alla parte della vite su cui si trovano, e l'effetto è nullo o pressochè nullo sulle parti non danneggiate dallo solfo.

Che i mucchietti di solfo siano dannosi lo dicono tutti i pratici, che osservano un poco quello che fanno, e non solo questi, ma anche gli agronomi, fra i quali il Ridolfi sin dal 1862 scrivendo al Pollacci, così si espresse:

" Lo solfo, ove venne usato in troppa abbondanza nelle ore calde e sopra grappoli investiti dal raggio diretto del sole, riuscì ai medesimi di molto danno. "

Il prof. Keller dell'Università di Padova, pure nel 1862, così si espresse: "Gli accumulamenti dello solfo determinano spesso il dissecarsi degli acini. "

La regola generale che ci deve essere di guida nelle solforazioni si è di spargere uniformente la polvere di solfo in modo da investire con una vera nube di solfo tutte le parti verdi della vite.

Per ottenere questo spargimento di solfo furono inventati diversi apparecchi, ma a dir vero nessuno corrisponde pienamente. Di tutti i vari apparecchi il soffietto è ancora quello da preferirsi. I soffietti sono economici e poco complicati, in modo che non si guastano così facilmente ed una volta guastati, quasi direi, tutti possono accomodarli. Certo che non tutti gli operai hanno uguale bravura nell'usare i soffietti; ma non è così forse di tutte le macchine, per non dire di tutti i lavori? Il sorvegliante dei lavori deve distribuire gli operai a seconda della loro abilità.

Non voglio passare sotto silenzio un apparecchio che si usa anche nella nostra provincia, molto semplice, anzi troppo semplice per non raccomandarsi da sè, voglio dire il sacchetto.

Consiste in un sacchetto di tela ordinaria grossolana, nel quale si mette lo solfo; per dare poi, quasi direi, consistenza al sacchetto vi si mette dentro una forcellina di legno, la quale sporge un poco fuori dal sacchetto, in modo da servire come da manico. Mi ricordo che un viticoltore, lodandomi l'uso del sacchetto, mi diceva che deve essere usato dai vecchi, perchè i giovani avendo molta forza, danno delle scosse troppo forti, e si hanno così degli accumulamenti di solfo invece della nube.

L'inventore del sacchetto almeno ha la soddisfazione d'aver trovato modo di utilizzare l'opera dei vecchi; non so poi se questi solforeranno volentieri.

In attesa di un apparecchio per solforare che soddisfi, vediamo ora quando si deve solforare. Innanzi tutto dirò subito che non bisogna dimenticare che lo solfo è un rimedio curativo e non preventivo.

Ciò non bisogna dimenticarlo, perchè molte volte si getta inutilmente dello solfo. Fissare il momento per ciascuna solforazione, secondo me è una esagerazione. Non bisogna misurare la lunghezza dei germogli, per fissare il momento più opportuno, bensì osservare se l'oidio è comparso; la sua prima comparsa la fa comunemente sulle varietà di viti più fine e su quelle poste in posizioni caldo-umide, od ombreggiate. L'odore di muffa e le macchie, che si trovano di preferenza sulla pagina inferiore, sono i segnali, che l'oidio ha incominciato la sua distruzione; allora bisogna solforare.

Non si dimentichi, che lo solfo non può spiegare la sua azione se non quando la temperatura abbia raggiunto un certo grado, diciotto gradi almeno; maggiore la temperatura, maggiore l'effetto e anche più sollecito...

Perchè l'effetto della prima solforazione si faccia sentire, occorre che il caldo si mantenga almeno per due o tre giorni; se dopo la solforazione non si ha caldo, l'effetto è nullo.

Se dopo solforato cade la pioggia, in modo da lavare per così dire la vite, o spirasse vento, allora sarà utile il ripetere la solforazione, impiegando però minor quantità di solfo.

Una solforazione che non deve essere tralasciata, si abbia o no la presenza dell'oidio, è quella che precede la fioritura. Questa solforazione deve far parte delle pratiche di una razionale viticoltura; poichè va sempre più confermandosi quanto il Figuier ha preconizzato quando chiamò lo solfo " le grand fructificateur de la culture. "

Si consiglia una solforazione quando l'uva incomincia a colorarsi. Io invece consiglierei di non tener fissa una terza solforazione, bensì di destinare una o più persone a seconda della estensione del

vigneto a ispezionare continuamente la vigna, e di solforare quei tralci e quei grappoli che sono presi dall'oidio; caso poi che il male fosse molto esteso, allora si farà una solforazione generale.

Le solforazioni si faranno sempre in giornate calme, o che vi sia un leggerissimo movimento d'aria, il quale favorisce lo spargimento uniforme dello solfo; in giornate serene e dopo che la rugiada sia scomparsa; si sospenderanno nelle ore più calde della giornata.

Come si può facilmente argomentare, non si può fissare con sicurezza la quantità di solfo, dipendendo questa non solo dalla qualità, ma ben anche dal numero delle solforazioni, dall'apparecchio che si adotta per solforare, infine dall'abilità dell'operaio.

Una media di diversi calcoli diede che un quintale in media può bastare per un ettaro di terreno coltivato a vite.

L'ELETTRICITÀ E L'INVECCHIAMENTO DEL VINO

Alcuni giornali hanno parlato della influenza della elettricità sul vino come di un trovato recente. Or bene questa azione era da tempo conosciuta e spiegata, anzi applicata in America per l'invecchiamento rapido del whisky.

Ma il problema di un trattamento poco dispendioso aveva probabilmente sinora limitato assai questa applicazione. Oggidì l'invenzione delle macchine dinamo-elettriche ci permette di superare queste difficoltà, e l'invecchiamento del vino mediante la corrente galvanica diventerà forse una delle più belle applicazioni della elettricità alla agricoltura. Non sarà quindi tempo perduto l'occuparsi uu poco di questo argomento.

I classici lavori del Pasteur sopra i vini hanno dimostrato che l'invecchiamento è prodotto dalla lenta azione ossidante dell'aria, cioè dall'influenza dell'ossigeno. Questo è dimostrato dal fatto che del vino giovane, spillato dal tino e chiuso in tubi di vetro privi d'aria, conserva inalterato il suo colore e il suo sapore di vino nuovo. È l'ossigeno dell'aria che, combinandosi colla materia colorante, la rende insolubile e la precipita, onde il vino invecchiato si spoglia a poco a poco del suo colore. È l'ossigeno che ossida gli alcool del vino e produce quegli eteri che sviluppano l'aroma squisito del vino vecchio.

Senza l'aria, il vino non può perfezionarsi e quindi è affatto infondato il timore che hanno alcuni enologi dell'aria e la cura che essi adoperano perchè non venga in contatto col prezioso liquido. Tutte le pratiche della vinificazione, sin dai tempi più antichi, ammettono invece l'influenza dell'aria. Tale è la conservazione del vino nelle botti, poichè a traverso i pori del legno passa l'aria ed ha luogo l'ossidazione. La stessa cosa ha luogo pei vini conservati in bottiglie: il loro invecchiamento si produce mediante l'aria che filtra attraverso il turacciolo o quella che il vino ha disciolto durante l'imbottigliamento. Così pure le colmature, i travasamenti, tanto raccomandati dai più esperti enologi, favoriscono l'azione dell'ossigeno. Non è l'aria che dobbiamo temere, ma i germi dei fermenti che essa porta in sospensione, e questi bisogna allontanare colla nettezza perfetta dei vasi vinari e colle disinfezioni per mezzo dell'acido solforoso, prodotto bruciando lo solfo nelle cantine.

Si comprende quindi l'influenza della elettricità sui vini. La corrente elettrica produce ossigeno libero, che è la causa principale dell'invecchiamento. In questo caso anzi l'azione dell'ossigeno è aumentata dalla elettrizzazione, poichè l'ossigeno elettrizzato, ossia l'ozono, ha una potenza ossidante straordinaria e può produrre un invecchiamento rapidissimo. Secondo il Pasteur, l'ozono in pochi istanti è capace di produrre il lavoro chimico di più anni.

L'inglese Loew inventò un apparecchio destinato a produrre l'ozono in modo economico, mediante l'aria lanciata attraverso un gran numero di fiammelle di gaz. Questo apparecchio ha la forma di un cilindro verticale, dall'alto del quale cade l'alcool sopra una serie di piani inclinati, mentre l'aria segue una direzione ascendente. In una officina di Boston tale principio fu applicato per l'invecchiamento del whisky. In venti minuti scompare l'olio empireumatico, che dà all'alcool un sapore poco gradevole, ed il liquido invecchia di dieci anni. Se adoperasi alcool ricavato dal granoturco e diluito con acqua, quasi nello stesso tempo ottiensi dell'aceto.

L'azione dell'ossigeno ordinario è affrettata dalla luce diretta, onde il Pasteur ha potuto preparare in poche settimane delle imitazioni di vini di Madera, che coi metodi ordinari avrebbero richiesto più anni per essere fatti. Ecco il suo metodo:

Si riempiono per metà o per due terzi delle damigiane di vetro bianco con vino alcoolizzato e addizionato di zucchero. Queste damigiane sono ben chiuse ed esposte al sole. L'accumulazione dei raggi calorifici dentro il vetro uccide i fermenti e rende il vino inalterabile. Intanto il vino assorbe l'ossigeno dell'aria rinchiusa nel recipiente, si spoglia del colore e invecchia rapidamente. Passate tre o quattro settimane si sturano senza scosse le damigiane, e si imbottiglia il vino, travasandolo con un sifone. In questo modo il vino è inalterabile, non dà più luogo a depositi ed ha acquistato un gusto di vin di Madera molto pronunciato.

SETE E BOZZOLI

Gli elevati prezzi che pagansi in Italia per le galette non influirono punto, finora, sugli affari serici che procedono stentatamente durando quasi fatica a sostenersi i prezzi odierni. La fabbrica accusa ingombro di stoffe e difficoltà di realizzo, nè vuole decidersi ad acquisti superiori al bisogno giornaliero, cui trova facilmente di provvedere. La speculazione rimane sempre inerte.

Il raccolto in Francia risultò buono, ed i miti prezzi colà pagatisi per le galette attirarono molti acquirenti dall'Italia che trovarono maggiore convenienza di comperare le galette gialle francesi depurate da fr. 4.20 a 4.50, mentre in Italia si pagò poco meno per galetta giapponese.

D'altra parte i filandieri italiani non si sgomentano punto di quanto avviene in Francia, anzi pagano più caro la coda del raccolto. Tra le anomalie di questa campagna è da segnalarsi che, malgrado la stagione stravagantissima, e gli enormi sbalzi nella temperatura di 15 a 20 gradi da un giorno all'altro, la qualità delle galette risulta buonissima per pochi scarti, e per rendita in seta. Ciò spiegherebbe, in parte almeno, l'ardore dei nostri filandieri e l'aumento dei prezzi, pagandosi ora le robe gialle nostrane da 4.70 a 5, e le verdi migliori da 4 a 4.25.

Qualche affare di poco rilievo venne concluso in sete nuove a vapore intorno a lire 57 e 58, ma crediamo si tratti di qualche balla isolata, o d'impegni anteriori. Certo è che per roba classica filata in primavera corsero offerte di lire 60. Non osiamo esprimere ancora un'opinione sui prezzi che verosimilmente si pagheranno al cominciamento della campagna. I filandieri stessi non potranno esprimere domande concrete prima di avere fatto prove attendibili di rendita per conoscere il costo del loro prodotto. È desiderabile che se la fabbrica volesse trincerarsi sotto la protezione della calma per fare offerte basse, i filandieri pensino alle cure della filanda, aspettando di trattare affari quando la fabbrica si persuaderà di pagare prezzi più convenienti.

Nell'interesse dei filandieri ripetiamo il consiglio di non produrre sete fine a fuoco, ma piuttosto nei titoli 12/14, 13/15 e 14/16 ed egualmente anche tutte le seconde scelte delle filande a vapore. Le sete fine 9/11, 10/12 ed 11/13, parlando di robe a fuoco, o seconde scelte, si vendono meno facilmente e meno bene de' titoli più tondi.

I cascami saranno quest'anno scarsi, e da ciò si deve prevedere che i prezzi saranno sostenuti.

Udine, 19 giugno 1882. C. KECHLER.

RASSEGNA CAMPESTRE

Decisamente noi abbiamo una stagione perversa. Il sole ci fa grazia ogni mattina dei suoi raggi, ma rinfrescati dal vento ed offuscati da nuvoloni vaganti che si condensano dopo il mezzodì, per tenerci, come si dice, col cuore in mano, e per regalarci i tristi doni d'un'atmosfera scombussolata. Martedì un tramontano violento si scatenava sulle nostre campagne stendendo al suolo per la seconda e terza volta i cereali prossimi alla maturazione, strappando i tralci più vigorosi delle viti e svellendo qualche albero. Questa sera un *fac simile* più minaccioso ma meno violento finì come l'altro per risolversi in pioggia, seguita da una ora di sole, e poi a cielo ricoperto dal gelido soffio di bora ora alta ora bassa che spingeva ogni cristiano a ritirarsi a casa sua, e per poco a non accostarsi al fuoco, che a quell'ore crepitava sui villici focolari sotto il paiolo della polenta. Ora che scrivo (10 pomeridiane) soffia lo stesso vento, più mite ma più costante, e piove allegramente.

Domando io se questo è il tempo che occorrerebbe e che avremmo diritto di aspettarci alla metà di giugno?

Qualche allevatore in ritardo metteva al bosco gli ultimi suoi bachi questa mattina con tempo abbastanza favorevole: come fileranno quei bachi col freddo di questa sera?

Alcune erbe mediche si trovavano al mezzo giorno quasi stagionate e distese sul campo; ma non si giunse in tempo nè di abbicarle dove si trovano, nè di condurle a riparo prima della pioggia.

Molte segale appena mietute o mietute in parte, si trovano nello stesso caso.

Abbiamo poi i granoturchi delle varie età che domandano la scalzatura o la rincalzatura che non si possono fare a terreno bagnato; e insomma il tempo che corre è nocivo a tutti i prodotti della campagna, se si eccettuano le lattuche.

È vero che riflettendo alle rovine recate in tanti luoghi da uragani, da grandini desolatorie, da nubifragi, come narrano i giornali e che io vivamente deploro, potrebbero parere indiscrete le mie lagnanze per quello che accade tra noi, e tanto più, che, ristabilendosi il tempo, gran parte dei danni lamentati potrebbero avere rimedio; ma io invoco a scusa quel benedetto proverbio, che deve essere antico se non altro perchè è scritto in latino, e dice: *charitas incipit ab ego.*

Ed un'altra ragione può servirmi di scusa, che cioè i mali estremi dai quali è colpito qualche paese muovono a pietà tutte le anime generose, e commovono bene spesso anche le viscere del Governo; mentre che ai piccoli guasti, d'ordinario più estesi, che torturano a colpi di spillo la generalità degli agricoltori e rovinano la domestica economia delle loro famiglie, nessuno ci pensa. E questi intanto riportano da un anno all'altro e da un raccolto all'altro dello stesso anno le longanimi loro speranze, deluse quasi sempre.

Se io potessi trovare argomenti per queste mie chiaccherate settimanali da sostituire alle geremiadi che mi cadono dalla penna, sarei lieto di certo di non annoiare i miei lettori con esse; ma di fronte alla realtà della miseria che affligge la nostra agricoltura, io vorrei che da questa realtà sorgesse nei nostri governanti il sentimento del dovere di sollevarnela: vorrei che cessasse nei partiti politici la presunzione di condurre uno a dispetto dell'altro la nazione alla felicità, mentre è provato dall'esperienza di questi ultimi anni che le lotte dei partiti hanno contribuito a produrre l'effetto contrario.

Bertiolo, 16 giugno 1882 A. DELLA SAVIA.

NOTIZIE SUI MERCATI

MUNICIPIO DI UDINE. — **Grani.** Tutti i tre mercati dell'ottava trascorsero con poca quantità di generi.

Ricercatissimo il granoturco, e quel poco comparso sulla piazza venne prontamente spacciato a prezzi alti. Il genere è assai lodato per l'ottima qualità.

La tendenza, come lo si è già detto, è sempre al rialzo, senza alcuna disposizione ancora ad arrestare o rallentare il suo moto d'ascesa.

Le campagne hanno ripreso l'ottimo aspetto che tenevano prima delle ultime intemperie.

È cominciata la mietitura delle segale, e nelle località che non furon tocche dal flagello delle tempeste, il raccolto si presenta generalmente copioso e di qualità buona. In pochi siti poi, per difetto di nascita, il prodotto è relativamente inferiore.

I prezzi praticati pel *granoturco* sono: lire 16.25, 16.50, 16.75, 16.80, 16.90, 17, 17.10, 17.30, 17.50, 17.70, 17.75, 17.90, 18. Ascesa media settimanale cent. 41.

In **foraggi** e **combustibili**, mercati fiacchissimi.

Carne di manzo I^a qualità: primo taglio al Cg. lire 1.60, 1.50; secondo taglio 1.30, 1.20; alla macelleria sociale lire 1.60; — II^a qualità: primo taglio 1.40, secondo 1.30, terzo 1.20.

NOTE AGRARIE ED ECONOMICHE

La Banca popolare friulana ha istituito un premio di lire 500 a favore di colui che scioglierà il seguente quesito:

“ Esaminate le condizioni economiche della piccola possidenza e degli agricoltori nella Provincia del Friuli, indicare, allo stato attuale della legislazione, un mezzo efficace che valga ad un tempo a diffondere maggiormente tra le dette classi i benefici del credito e dare agl'istituti di credito le maggiori garanzie „.

Richiamiamo l'attenzione degli studiosi su questo importante quesito e segnaliamo agli altri istituti di credito e corpi morali della città e provincia il buon esempio dato dalla Banca popolare friulana.

∞

La mietitura del frumento. — S'avvicina il tempo della mietitura del frumento. Un agricoltore dà ai suoi colleghi questo consiglio nel «Giornale d'agricoltura»:

In generale si indugia a mietere: e l'indugio viene più spesso dai padroni che dai contadini, i quali ritengono di aver maggior prodotto mietendo presto.

Stavolta, proprio hanno più ragione le teste dure delle altre. Posso garantire che, dopo il giusto giorno, il grano scema di peso.

Devesi volere la maturanza, ma non spingerla fino alla secchezza totale della pianta, se no si perde. La maturazione si completa coll'esporre le spighe in covoni al sole, e non col lasciarle in vita qualche giorno di più.

Non abbiate timore a mietere prestino. Metterete libero prima il terreno; il che sarà tanto di guadagnato sia per le culture estive, sia

anche nel caso che vogliate fare una seconda coltivazione.

∞

A Torino si è costituita un'Associazione elettorale agricola, avente lo scopo di propugnare gli interessi della proprietà agricola nelle imminenti elezioni politico-amministrative. Finora vi aderirono 21 Comizi agrari del Piemonte.

Anche a San Nicandro di Bari si è costituita un'Associazione col nome di Unione agricola.

PREZZI DEI CEREALI E DI ALTRI GENERI DI CONSUMO

venduti sulla piazza di Udine nella settimana dal 12 al 17 giugno 1882.

		Senza dazio cons.		Dazio consumo
		Massimo	Minimo	
Frumento	per ettol.	21.50	21 —	—.—
Granoturco	»	18.—	16.25	—.—
Segala	»	14.10	14.—	—.—
Avena	»	—.—	—.—	—.61
Sorgorosso	»	—.—	—.—	—.—
Miglio	»	—.—	— —	—.—
Mistura	»	—.—	—.—	—.—
Orzo da pilare	»	—.—	—.—	—.—
» pilato	»	—.—	—.—	—.—
Fagiuoli di pianura	»	—.—	—.—	—.—
» alpigiani	»	—.—	—.—	—.—
Riso 1ª qualità	»	45.84	36.24	2.16
» 2ª »	»	34.64	23.44	2.16
Vino di Provincia	»	64.50	42.—	7.50
» di altre provenienze	»	41.50	28.—	7.50
Acquavite	»	78.—	72.—	12.—
Aceto	»	35.—	20.—	—.—
Olio d'oliva 1ª qualità	»	142.80	127.80	7.20
» » 2ª »	»	10[illegible].80	87.80	7.20
Olio minerale o petrolio	»	63.23	58.23	6.77
Crusca	per quint.	15.60	14.60	—.40
Castagne	»	—.—	—.—	—.—
Fieno della Bassa 1ª qualità	»	5.50	4.40	—.70
» » 2ª »	»	—.—	—.—	—.70
» dell'Alta 1ª »	»	—.—	—.—	—.70
» » 2ª »	»	—.—	—.—	—.70
Paglia da lettiera	»	3.30	—.—	—.30
» da foraggio	»	—.—	— —	—.30
Legna da fuoco forte	»	1.94	1.54	—.26
» » dolce	»	—.—	— —	—.26
Carbone forte	»	5.80	5 40	—.60
Coke	»	6.—	4.50	—.—
Carne di bue . . a peso vivo	»	68.—	—.—	—.—
» di vacca . »	»	62.—	—.—	—.—

		Senza dazio cons.		Dazio consumo
		Massimo	Minimo	
Carne di vitello a peso vivo	p.quint.	—.—	—.—	—.—
» di porco »	»	—.—	—.—	—.—
» di vitello q. davanti	per Cg.	1.30	1.10	—.10
» » q. di dietro	»	1.70	1.40	— 10
» di manzo	»	1.48	1.08	—.12
» di vacca	»	1.30	1.10	—.10
» di pecora	»	1.16	1.06	—.04
» di montone	»	—.94	—.—	—.04
» di castrato	»	1.37	1.07	—.03
» di agnello	»	1.47	—.87	—.—
Formaggio di vacca duro	»	3.15	1.80	—.10
» » molle	»	2.15	1.90	—.10
» di pecora duro	»	2.90	1.80	—.10
» » molle	»	2.15	1.90	—.10
» lodigiano	»	3.90	—.—	—.10
Burro	»	1.92	—.—	—.08
Lardo salato	»	2.25	2.—	—.25
Farina di frumento 1ª qualità	»	—.73	—.68	—.02
» » 2ª »	»	—.50	—.48	—.02
» di granoturco	»	—.27	—.25	—.01
Pane 1ª qualità	»	—.50	—.48	—.02
» 2ª »	»	—.42	—.38	—.02
» misto	»	—.30	—.28	—.—
Paste 1ª »	»	—.76	—.68	—.02
» 2ª »	»	—.54	—.52	—.02
Pomi di terra	»	—.16	—.14	—.02
Candele di sego a stampo	»	1.76	—.—	—.04
» steariche	»	2.25	2.20	—.10
Lino cremonese fino	»	3.50	3.—	—.—
» bresciano	»	3.10	2.80	—.—
Canape pettinato	»	2.10	1.82	—.—
Stoppa	»	1.35	—.90	—.—
Uova	a dozz.	—.66	—.60	—.—
Formelle di scorza	per cento	2.—	1.90	—.—

(*Vedi pagina* 199)

STAGIONATURA DELLE SETE IN UDINE

Nella settimana dal 12 al 17 giugno 1882: Greggie, colli n. 2, chilogr. 225; Trame, colli n. 3, chilogr. 305.

NOTIZIE DI BORSA

Venezia.		Rendita italiana		Da 20 franchi		Banconote austr.	
		da	a	da	a	da	a
Giugno	12	92.50	92.70	20.46	20.48	214 50	215.—
»	13	92.40	92.70	20.46	20.48	214.75	215.25
»	14	92 40	92.60	20.46	20.47	213.75	214.25
»	15	92.40	92.60	20 46	20.48	213.75	214.—
»	16	92 80	92.50	20.47	20.49	213.50	214.—
»	17	92.30	92.50	20.48	20.50	213.75	214.25

Trieste.		Rendita it. in oro		Da 20 fr. in BN.		Argento	
		da	a	da	a	da	a
Giugno	12	88.75	—.—	9.54	—.—	120.—	—.—
»	13	88.50	—.—	9.54 1/2	—.—	120.10	—.—
»	14	88 25	—.—	9.57	—.—	120.15	—.—
»	15	88.35	—.—	9.56 1/2	—.—	120.25	—.—
»	16	88.25	—.—	9.57	—.—	120.30	—.—
»	17	88.05	—.—	9.55 1/2	—.—	120.15	—.—

OSSERVAZIONI METEOROLOGICHE — STAZIONE DI UDINE (R. ISTITUTO TECNICO)

Altezza del barometro sul mare metri 116.

Giorno del mese	Età e fase della luna	Pressione barom. Media giornaliera	Temperatura — Term. centigr.							Umidità						Vento media giorn.		Pioggia o neve		Stato del cielo (1)		
										assoluta			relativa									
			ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.	massima	media	minima	minima all'aperto	ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.	ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.	Direzione	Velocità chilom.	millim.	in ore	ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.
Giugno 11	26	747.59	15.0	17.1	15.1	20.6	15.98	13.2	10.5	8.26	9.82	9.95	65	67	78	N 50 E	2.9	3.9	4	C	P	M
» 12	27	751.75	18.7	20.6	17.0	24.6	17.95	11.5	9.3	11.04	12.40	11.93	68	63	82	S 30 W	2.8	—	—	M	M	C
» 13	28	747.20	20.0	19.9	10.3	23.2	15.72	9.4	7.9	12.35	12.13	6.22	71	70	64	S 21 E	6.6	9.3	3	M	M	C
» 14	29	751.44	14.2	17.2	13.3	19.[illegible]	13.88	8.5	7.0	8.18	9.40	10.13	67	65	88	S 82 W	2.0	0.4	1	M	C	S
» 15	L N	750.64	17.2	20.2	17.1	24.8	17.78	12 0	9.0	10.81	12.65	11.84	73	73	82	N 65 W	1.7	—	—	M	C	C
» 16	2	749.90	18.8	14.5	13.6	25.6	17.48	11.9	9.2	11.57	10.25	9.23	68	83	80	N 34 W	6.1	1.3	2	M	C	P
» 17	3	754.57	15.7	20.1	14.9	25.1	16.52	10.4	6.9	8.62	8.44	8.83	64	50	70	S 76 W	2.1	2.3	2	S	M	S

(1) Le lettere C, M, S corrispondono a *coperto, misto, sereno*; NB a *nebbia*; P a *pioggia*.

G. CLODIG.

Udine, Tip. G. Seitz.

Dott. FERDINANDO PAGAVINI, redattore.